JET FRYER

MANUEL & RECETTES FRANÇAIS

JET FRYER MANUAL & RECETAS FR.indd 2 28/11/13 16:18

JET FRYER MANUAL & RECETAS FR.indd 3 28/11/13 16:18

Merci d’avoir choisi le Jet Fryer!

Le Jet Fryer n’est pas une simple friteuse. Il s’agit d’un nouveau système de cuisson basé sur une technologie de circulation de l’air chaud. Grâce à ce système, vous pouvez cuire vos aliments avec très peu d’huile, ce qui vous permet une alimentation plus saine chaque jour sans pour autant éliminer les saveurs naturelles de vos aliments.

Le Jet Fryer vous permet d’obtenir des frites et des amuse-bouche délicieux et croustillants et ce, de façon saine. C’est une nouvelle alternative à la friture traditionnelle qui requiert une grande quantité d’huile. Préparées à l’aide du Jet Fryer, vos frites dorées et croustillantes constituent un plat sain et savoureux pour tous les âges.

Vous pouvez également cuire d’autres mets délicieux à l’aide du Jet Fryer, tels que des nuggets, du poisson pané ou encore des boulettes de viande. C’est un outil polyvalent. Vous pourrez réaliser de nombreuses recettes à base de viande, de poisson ou de légumes et également des desserts.

Et si vous souhaitez mettre en lumière vos talents de cuisinier, vous pourrez également utiliser le Jet Fryer pour préparer des tapas, des amuse-bouche et même des desserts. Grâce au Jet Fryer, vous ferez de vos plats de somptueux repas sains.

Ne nécessitant que très peu d’huile, le Jet Fryer est économique, sûr et facile à utiliser. Il s’agit d’une solution idéale pour les familles. Vos plus grands enfants peuvent même réaliser leurs propres frites à l’aide du Jet Fryer. Enfin, l’atout majeur de cet outil est que vous pouvez dire adieu aux odeurs désagréables de friture. Le Jet Fryer produit uniquement des arômes délicieux

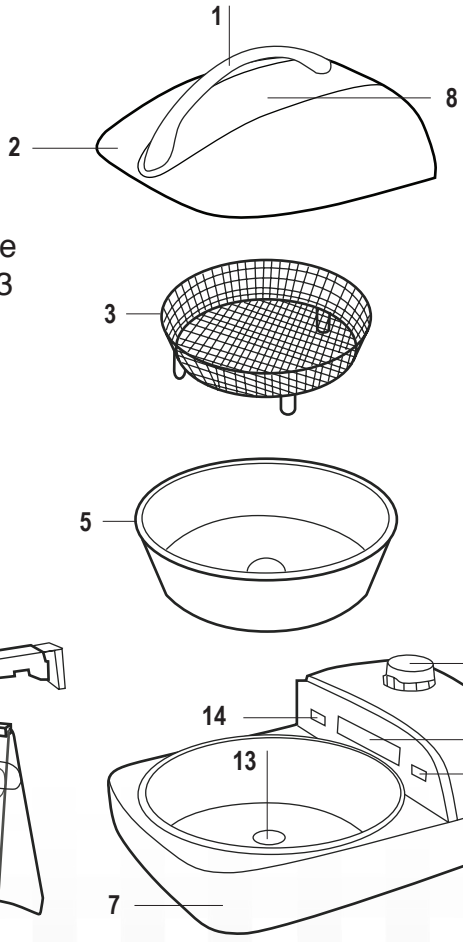
DONNÉES TECHNIQUES

JET FRYER

Modèle : TS-12657NH
Tension & fréquence : 220V - 240V 50Hz // 110V 60HZ
Consommation : 1100 - 1300W

NOMS DES PIÈCES

1. Poignée du couvercle 8
2. Couvercle 2
3. Panier à friture
4. Poignée du panier à friture
5. Cuve
6. Poignée détachable pour la cuve
7. Corps avec isolation thermique 3
8. Couvercle à isolation thermique
9. Minuterie
10. Corps de la friteuse
11. Aération chaleur
12. Voyant marche 5
13. Socle pour la cuve
14. Voyant de mise sous tension

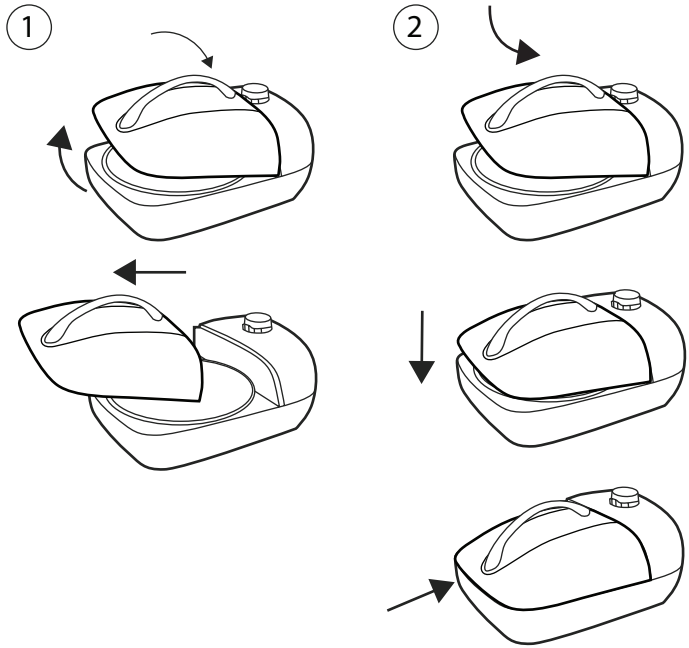


MODE D'EMPLOI

Ce produit est vendu entièrement monté. Toutefois, il est protégé par un emballage ainsi que par des bandes adhésives destinés à éviter tout endommagement dû au transport et vous est donc transmis en parfait état. Veuillez retirer l'intégralité de l'emballage afin de pouvoir utiliser et remonter votre Jet Fryer en toute sécurité.

1. OUVERTURE : exercez une légère pression au-dessus du couvercle tout en tirant doucement vers vous à un angle de 45°.

2. FERMETURE : placez le haut du couvercle à un angle de 45° tout en appuyant pour fermer l'appareil.



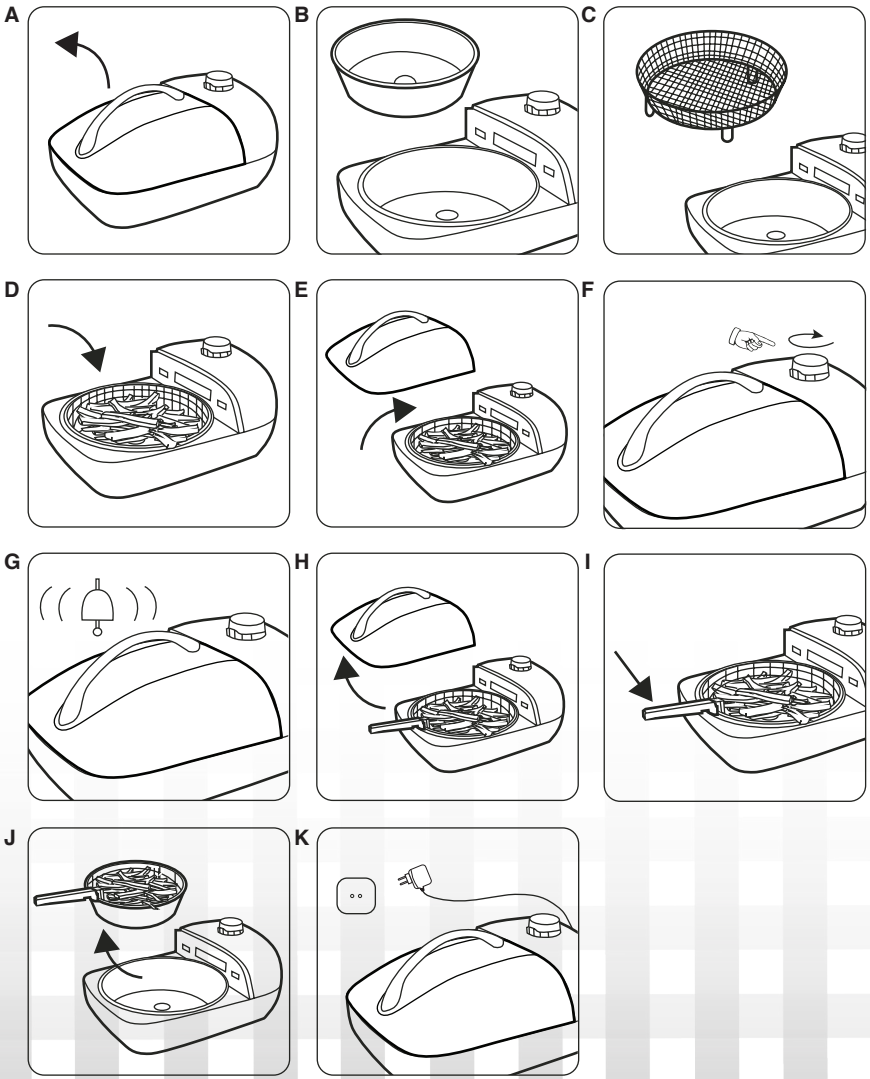
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Nous vous recommandons de nettoyer le produit afin de vous assurer qu'aucun résidu ni aucune huile issus du processus de fabrication ne subsistent dans le Jet Fryer. Pour ce faire, remontez le produit après avoir retiré l'emballage.

Versez 300 à 500 ml d'eau tiède dans la cuve (5). Mettez l'appareil en marche pendant 20 minutes. Ceci vous permettra de faire bouillir l'eau et la vapeur nettoiera l'appareil et éliminera les odeurs éventuelles de plastique dues au processus de fabrication. Assurez-vous que l'appareil est entièrement sec avant de l'utiliser.

UTILISATION DU JET FRYER

A. Ouvrez le couvercle du Jet Fryer.
B. Placez la cuve au centre de l'appareil.
C. Insérez le panier à friture.
D. Placez-y vos aliments.
E. Refermez le couvercle. Vous devez entendre un « clic ».
F. Réglez la minuterie. Le voyant situé sur l'intérieur droit de l'appareil s'allume.
G. Une alarme retentit une fois le temps écoulé.
H. Soulevez le couvercle avec précaution. IMPORTANT : Toujours tenir l'appareil par la poignée principale pour éviter les risques de brûlure. La surface du couvercle est chaude. NE PAS toucher.
I. Fixez la poignée multifonctions pour retirer la cuve. Si vous ne souhaitez retirer que le panier à friture, vous pouvez utiliser la poignée du panier.
J. Retirez la cuve.
K. Veillez à toujours débrancher l'appareil après utilisation et à attendre que celui-ci ait complètement refroidi avant de le ranger.



NETTOYAGE

Après chaque utilisation, débranchez l'appareil et veillez à attendre que celui-ci ait complètement refroidi. Retirez tous les éléments utilisés pour les nettoyer. Tous ces éléments peuvent être lavés à la main ou au lave-vaisselle. Toutefois, faites bien attention à les poser dans le bon sens pour éviter de les plier ou de les endommager. Nettoyez le reste de l'appareil et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide. IMPORTANT : Ne pas immerger le corps de la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de produits nettoyants durs ou abrasifs sur le revêtement ni sur les ustensiles de cet appareil pour éviter tout risque d'endommagement de la surface et donc de l'esthétique et du fonctionnement de l'appareil.

TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson indiqués ci-dessous sont approximatifs et doivent uniquement servir à vous guider, ceux-ci pouvant varier en fonction des ingrédients et quantités utilisés. Lorsque vous préparez et cuisinez des aliments, il est important de veiller à ce qu'ils soient complètement cuits et servis chauds. Par conséquent, les temps de cuisson indiqués ci-dessous sont approximatifs et sont uniquement donnés à titre indicatif. Le temps réel dépendra des quantités et ingrédients utilisés.

ALIMENTS	POIDS (GRAMMES)	HUILE (CUILLÈRE)	TEMPS (MINUTES)
Frites (fraîches ou surgelées)	500 g	1	25/30
Pommes de terre entières ou en dés	450g	1	35/40
Nuggets de poulet	500g	1	20/25
Côte de porc	350g	/	16/25
Côte d'agneau	350g	/	20/25
Bœuf	400g	1	8/12
Oignons	450g	1	12/15
Chili con carne	350g	1	15/25
Saucisses	300g	1	8/12
Cuisses de poulet	700g	/	28/35
Blancs de poulet	350g	1	8/15
Filet de porc	250g	1	8/12
Filet de poisson	350g	1	18/22
Crevettes	300g	/	12/15
Crevettes panées	14 pièces	/	25/30

IMPORTANT :

POUR LA FRITURE : Toujours cuire vos aliments en les plaçant dans le panier à friture. Ceci permettra à l'air chaud de circuler autour des aliments et de les rendre croustillants et dorés. Ne pas faire frire vos aliments directement dans la cuve car l'air ne circulera pas correctement et vos aliments ne seront pas correctement frits.

POUR LA CUISSON : Vous pouvez disposer vos aliments dans un récipient conçu pour la cuisson et adapté à la cuve du Jet Fryer pour les cuire.

SÉCURITÉ

- Assurez-vous que la tension est la même que celle indiquée sur la plaque de l'appareil.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation est disposé dans un endroit sûr et que celui-ci ne pend pas du plan de travail.
- Le couvercle doit être solidement refermé pour éviter de déclencher l'arrêt automatique qui arrêtera le Jet Fryer et la ventilation. Il s'agit d'un système de sécurité. (Le Jet Fryer se remettra en marche une fois le couvercle correctement refermé.)
- Ne pas laisser le Jet Fryer sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes du Jet Fryer.
- La prise doit être débranchée lorsque vous procédez au nettoyage ou en cas de dysfonctionnement. En cas d'endommagement ou de dysfonctionnement, nous vous déconseillons d'utiliser le Jet Fryer jusqu'à ce que celui-ci ait été réparé ou inspecté par un électricien compétent.
- Ne pas tenter de réparer le Jet Fryer vous-même.
- Ne pas poser le Jet Fryer sur des surfaces chaudes telles que les cuisinières ou les radiateurs pour éviter d'endommager l'appareil et sa sécurité.
- Ne pas immerger le corps de la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.

Placez le Jet Fryer sur une surface plane, plate et stable qui doit être propre, sèche et à distance des matériaux inflammables tels que les rideaux, torchons et journaux.

- Le Jet Fryer est exclusivement réservé à un usage domestique.
- Les aliments cuits sont chauds. Il convient de faire preuve de prudence lorsque vous retirez des aliments chauds du Jet Fryer.
- Nous vous recommandons de surveiller les enfants en permanence lorsque le Jet Fryer est en marche ou lorsqu'il refroidit.
- Placez le Jet Fryer à distance des bords de votre plan de travail.
- Placez l'appareil hors de portée des enfants lorsque celui-ci est en marche ou qu'il refroidit.
- Veillez à ce que vos plats soient servis à une température adaptée lorsque vous servez les enfants.
- Si vous vous brûlez accidentellement les doigts ou la main, nous vous recommandons de mettre immédiatement la partie du corps brûlée sous l'eau froide pour réduire la température de la brûlure. Consultez votre médecin si besoin.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Lire l'ensemble des consignes avant utilisation.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas immerger le câble, les prises ni le corps de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Le Jet Fryer n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou personnes handicapées sans la surveillance et/ou les consignes des personnes responsables de leur sécurité.
- Veiller à ce que les enfants soient maintenus sous surveillance afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas laisser le Jet Fryer et son câble à la portée des enfants.
- Débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas en marche et avant de procéder au nettoyage.
- Laisser l'appareil refroidir avant de monter ou de démonter des pièces.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés, en cas de dysfonctionnement ou si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit. Toutes inspections et réparations doivent être effectuées par un électricien compétent.
- L'utilisation d'accessoires non fournis pour le Jet Fryer est déconseillée.
- Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique et n'est pas conçu pour un usage en extérieur ni dans des environnements humides.
- Ne pas laisser le câble pendre sur le bord des tables ou comptoirs et ne pas le laisser entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas poser l'appareil sur une plaque électrique ou à gaz chaude ou un four chaud ni à proximité de ceux-ci.

- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez le Jet Fryer et que celui-ci contient de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud, même en petite quantité.
- Ne pas utiliser le Jet Fryer à d'autres fins que celles indiquées dans ce mode d'emploi.
- Pour éviter le risque d'électrocution, ne jamais cuisiner vos aliments sans placer au préalable la cuv dans le Jet Fryer. Assurez-vous que la cuve amovible est toujours en place avant de faire cuire les aliments.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS EN LIEU SÛR

GARANTIE

CE PRODUIT EST COUVERT PAR UN GARANTIE CONTRE LES VICES DE FABRICATION, SOUS RÉSERVE DES PÉRIODES INDIQUÉES DANS LA LÉGISLATION EN VIGUEUR DANS CHAQUE PAYS. CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES RÉSULTANT D'UNE MAUVAISE UTILISATION, D'UNE UTILISATION COMMERCIALE, D'UNE NÉGLIGENCE, D'ACCIDENTS OU D'UNE MAUVAISE MANIPULATION DE L'APPAREIL.

RECETTES

POMMES ÉPICÉES AU GORGONZOLA (4-6 personnes)
4-6 pommes
150 ml miel
1 citron
6 clous de girofle
1 bâton de cannelle
100 g gorgonzola (ou autre fromage bleu)
125 ml crème fraîche liquide

1. Retirer la tige des pommes, couper les pommes autour du haut et retirer le trognon à l'aide d'une cuillère en faisant bien attention à ne pas transpercer la pomme.
2. Préchauffer le Jet Fryer. Placer chaque pomme sur un carré d'aluminium assez grand pour envelopper la pomme. Placer la pomme au centre de la feuille d'aluminium, verser une cuillère à café de miel dans le trou et arroser de jus de citron. Ajouter les épices juste avant d'envelopper les pommes.
3. Placer les pommes enveloppées dans le panier à friture du Jet Fryer et faire cuire pendant 90 minutes.
4. Mélanger le fromage avec une cuillère à soupe de miel et la crème liquide à l'aide d'un fouet.
5. Sortir les pommes et les laisser refroidir pendant 10 minutes. Retirer la feuille d'aluminium et les épices.
6. Fourrer les pommes avec le mélange de fromage et servir.

MILANAISE À LA NAPOLITAINE (2-4 PERSONNES)
50 g chapelure
1 cc ail en poudre
1 cc origan séché
1 œuf battu
4 escalopes de veau
Sel et poivre noir fraîchement moulu
225 g purée de tomates épaisse
2-4 tranches de jambon
1 boule de mozzarella coupée en tranches
Basilic frais

1. Mélanger la chapelure avec l'ail en poudre et l'origan. Réserver.
2. Préchauffer le Jet Fryer. Passer les escalopes de veau dans l'œuf battu, puis dans le mélange de chapelure. Secouer les escalopes pour éliminer l'excédent de chapelure. Réserver.
3. Saler, poivrer et faire cuire les escalopes dans le panier à friture pendant 15 minutes jusqu'à obtenir une couleur dorée.
4. Garnir les escalopes de veau avec une cuillère à café de purée de tomates, une tranche de jambon et une tranche de mozzarella. Faire cuire à nouveau pendant 15 minutes.
5. Retirer délicatement les escalopes du panier à friture et les disposer immédiatement dans les assiettes. Ajouter une ou deux feuilles de basilic pour garnir le tout et servir.

FISH AND CHIPS (2-4 PERSONNES)
2-4 filets de poisson blanc, environ 80 g pour chaque filet
1 citron
Sel et poivre blanc fraîchement moulu
30 g farine
1 cc paprika
1 cc curry en poudre
2 cs chapelure
1 œuf
250 g petites pommes de terre coupées en tranches, rincées et séchées
2 cs huile végétale

1. Assaisonner les filets de poisson de jus de citron, sel et poivre et laisser reposer pendant 10 minutes.
2. Préchauffer le Jet Fryer. Mélanger la farine avec le paprika, la poudre de curry, la chapelure et un peu de sel. Réserver.
3. Préchauffer le Jet Fryer. Battre l'œuf dans un saladier et passer les filets dans celui-ci, puis les rouler dans le mélange farine-épices en veillant à éliminer le surplus. Réserver.
4. Badigeonner les pommes de terre d'huile végétale. Les placer dans le panier à friture du Jet Fryer avec les filets panés.
5. Faire cuire pendant 35-40 minutes jusqu'à ce que le tout soit cuit et légèrement doré sur l'extérieur. Servir chaud avec de la mayonnaise et des tranches de citron.

CROSTINIS GRECS À LA TAPENADE (8-10 PERSONNES)
180 g olives noires
2-3 filets d'anchois
Sel et poivre
3 cs huile d'olive
8-10 tranches de pain à croûte
100 g feta ou fromage de chèvre en morceaux
1/2 boîte d'olives vertes en rondelles

1. Passer les olives noires, les anchois, le sel et le poivre au robot pour les mixer en ajoutant progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte. Réserver.
2. Préchauffer le Jet Fryer. Faire griller le pain pendant 10 minutes.
3. Étaler une cuillère à café de tapenade sur chaque tranche de pain, ajouter la feta ou le fromage de chèvre, puis les olives vertes en tranches.
4. Disposer les crostinis sur un plateau apéritif et servir.

CROSTINIS TOMATES ET BASILIC (8-10 PERSONNES)
2 baguettes ou miches de pain à croûte coupées en biseaux
2 gousses d'ail finement hachées
Huile d'olive en spray
4 tomates poire coupées en tranches
Sel et poivre noir fraîchement moulu
50 g parmesan, feuilles de basilic entières

1. Préchauffer le Jet Fryer. Faire griller les tranches de pain dans le panier à friture pendant 10 minutes.
2. Disposer un peu d'ail sur le pain grillé et arroser d'un peu d'huile d'olive.
3. Ajouter une ou deux tranches de tomate, saler, poivrer et saupoudrer de parmesan fraîchement râpé.
4. Garnir avec les feuilles de basilic et servir sur un plateau comme amuse-bouche.

LASAGNES BOLOGNAISE (6-8 PERSONNES)
1 oignon finement haché
2 gousses d'ail finement hachées
2 cs huile d'olive
2 carottes pelées et coupées en dés
2 branches de cèleri hachées
30 ml brandy
400 g coulis de tomates (ou purée de tomates)
500-600 g viande hachée maigre
1 cc origan séché
1 cc basilic séché
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 paquet de feuilles de lasagnes précuites
300 g gouda râpé

1. Dans une poêle à frire, faire revenir l'oignon et l'ail dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les carottes et le cèleri et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient caramélisés.
2. Ajouter le brandy et le coulis de tomates. Faire sauter le tout pendant quelques minutes, puis ajouter la viande hachée.
3. Ajouter l'origan, le basilic, le sel et le poivre et laisser cuire pendant 40 minutes à feu doux en mélangeant de temps en temps. La sauce doit conserver un peu de son liquide. Maintenir le mélange au chaud.
4. Disposer les lasagnes dans un plat allant au four adapté à la cuve du Jet Fryer. Au fond du plat, disposer une couche de pâte, puis une couche de sauce à la viande hachée. Renouveler l'opération deux ou trois fois. La dernière couche doit être une couche de béchamel (CF. RECETTE : SAUCE BÉCHAMEL) et doit recouvrir complètement la couche de pâte qui se trouve en dessous.
5. Saupoudrer le tout avec le fromage râpé et mettre le plat dans la cuve du Jet Fryer. Faire cuire pendant 25 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.
6. Servir chaud.

MOUSSAKA (LASAGNES D'AUBERGINES) (4-6 PERSONNES)
2 grosses aubergines
Sel de mer
4 cs huile d'olive
2 oignons finement hachés
2 gousses d'ail finement hachées
800 g agneau haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu
250 ml vin rouge
2 feuilles de laurier
3 cs purée de tomates
1 cs origan séché
1 cc anis
300 g gouda (ou autre fromage à faire fondre) râpé

1. Couper les aubergines en rondelles de moyenne largeur. Saler généreusement et laisser reposer pendant une demi-heure. Rincer et réserver.
2. Dans une grande poêle à frire, faire chauffer l'huile d'olive et faire revenir l'oignon et l'ail haché jusqu'à obtention d'une couleur légèrement dorée. Ajouter la viande hachée, saler, poivrer et faire dorer le tout. Ajouter le vin, les feuilles de laurier, la purée de tomates, l'origan et l'anis. Laisser mijoter pendant 40 minutes.
3. Faire griller les rondelles d'aubergine dans un panier à friture.
4. Réaliser une sauce béchamel (CF. RECETTE : SAUCE BÉCHAMEL).
5. Préchauffer le Jet Fryer. Disposer la moussaka dans un plat allant au four adapté à la cuve du Jet Fryer, en commençant par une couche de rondelles d'aubergine grillées suivie d'une couche de sauce à la viande. Terminer par une couche de sauce béchamel et saupoudrer de fromage râpé.
6. Faire cuire pendant 25 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré. Servir chaud.

Remarque : vous pouvez également utiliser du bœuf haché.

BRUSCHETTAS (4 PERSONNES)
4 tranches de pain à croûte
2 gousses d'ail coupées en deux ou ail en poudre
4 cs huile d'olive
Sel et poivre noir

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Disposer les tranches de pain dans le panier à friture et les faire dorer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées.
3. Sortir les tranches du panier à friture et les frotter avec une demi gousse d'ail et une cuillère à soupe d'huile d'olive.
4. Saler et poivrer à votre convenance.
5. Servir chaud.

Remarque : les Bruschettas sont idéales avec en accompagnement une salade de poivrons grillés (CF RECETTE : SALADE DE POIVRONS GRILLÉS) ou un autre accompagnement.

SALADE DE POIVRONS GRILLÉS (4 PERSONNES)
2 petits poivrons rouges
2 petits poivrons jaunes
2 petits poivrons verts
4 cs huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Laver les poivrons, les épépiner et les vider et couper en deux dans le sens de la longueur.
3. Disposer les poivrons dans le panier à friture du Jet Fryer côté intérieur vers le fond du panier.
4. Badigeonner d'huile d'olive et faire cuire pendant 20-25 minutes jusqu'à l'apparition de cloques sur la peau des poivrons.
5. Sortir les poivrons, couvrir d'un torchon et laisser reposer pendant environ 10 minutes.
6. Enlever la peau à l'aide d'un couteau. Couper les poivrons en julienne et assaisonner de sel et poivre.
7. Servir et arroser d'huile d'olive.

Remarque : la salade de poivrons grillés est idéale servie avec des bruschettas (CF RECETTE : BRUSCHETTAS).

CREVETTES À L'AIL (4 PERSONNES)
500 g crevettes étêtées
3 gousses d'ail finement hachées
1 cs chili en poudre
2 cs huile d'olive
Sel et poivre noir
1/2 branche de persil finement haché
2 rondelles de citron pour la garniture

1. Décortiquer les crevettes en laissant la queue.
2. Les mettre dans un saladier avec l'ail haché, le chili et l'huile d'olive et assaisonner de sel et poivre noir fraîchement moulu. Laisser mariner pendant au moins une heure.
3. Préchauffer le Jet Fryer.
4. Disposer les crevettes dans le panier à friture et les faire cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
5. Disposer les crevettes sur une grande assiette et saupoudrer de persil haché. Servir avec le citron.

Remarque : pour servir en amuse-bouche, embrocher chaque crevette sur une tige de bambou.

THON GRILLÉ MARINÉ AUX AGRUMES (2-4 PERSONNES)
2 steaks de thon
250 ml de jus d'orange fraîchement pressé
1 cs herbes de Provence (thym, romarin, origan, etc.)
1 cc sucre
Sel et poivre noir fraîchement moulu
125 ml huile d'olive

1. Rincer les steaks de thon, sécher à l'essuie-tout et réserver.
2. Réaliser une marinade avec le jus d'orange, les herbes, le sucre, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Ajouter les steaks de thon en les immergeant bien dans la marinade. Laisser reposer pendant au moins une heure.
3. Préchauffer le Jet Fryer.
4. Sortir les steaks de la marinade et les placer dans le panier à friture du Jet Fryer après les avoir badigeonnés d'huile d'olive.
5. Laisser cuire pendant 12-15 minutes. Le thon doit être rouge et juteux à l'intérieur.
6. Couper les steaks en deux et servir avec une laitue et une salade d'agrumes.

POULET FAÇON TANDOORI (2-4 PERSONNES)
2 citrons
250 ml yaourt nature sans sucre
1 gousse d'ail finement hachée
2 cs gingembre râpé
2 cc graines de coriandre
1 gousse de cardamome verte
2 clous de girofle
1/2 cc cumin
1 feuille de laurier
1 cc piment de Cayenne
1 cc poivre noir
Sel
6 petites cuisses de poulet sans peau
45 g beurre clarifié

1. Réaliser une marinade avec le citron, le yaourt, l'ail et le gingembre.
2. Faire griller les épices à sec dans une poêle à frire jusqu'à ce qu'elles libèrent leurs arômes, puis les broyer au mortier et pilon ou au robot. Ajouter la marinade et assaisonner.
3. Faire deux ou trois entailles dans chaque cuisse de poulet et les ajouter à la marinade. Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.
4. Préchauffer le Jet Fryer.
5. Faire cuire le poulet dans le panier à friture pendant une heure en arrosant de temps en temps le tout avec le reste de la marinade. Une fois le temps écoulé, badigeonner de beurre et laisser cuire à nouveau pendant 40 minutes jusqu'à ce que le jus sorte du poulet lorsque vous piquez les blancs.
6. Servir chaud accompagné de rondelles de citron et de chutney.

MOULES À L'AIL ET AU BEURRE AUX HERBES (4-6 PERSONNES)
1 kg moules lavées et grattées
2 échalotes hachées
500 ml vin blanc
1 baguette rassie coupée en tranches épaisses
1 cc origan séché
4 gousses d'ail
1 botte de persil
175 g beurre mou à température ambiante coupé en tranches
1 cs estragon
1 cs graines de fenouil
1/2 cs huile d'olive
2 citrons
Sel et poivre

1. Mettre les moules dans une casserole et les faire cuire avec les échalotes et le vin blanc pendant 5-10 minutes. Les égoutter et jeter celles qui ne se sont pas ouvertes.
2. Mixer les tranches de pain au robot avec l'origan séché. Réserver la moitié de ce mélange.
3. Dans le même robot, mixer l'ail, le persil, le beurre, l'estragon et les graines de fenouil jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter l'huile d'olive et quelques gouttes de jus de citron. Saler, poivrer, puis réserver.
4. Préchauffer le Jet Fryer.
5. Retirer la coquille du dessus de chaque moule (coquille vide) à l'aide d'un couteau et recouvrir chaque moule d'une cuillère à café de mélange beurre-ail et des miettes de pain. Disposer les moules découvertes dans le panier à friture du Jet Fryer et faire cuire pendant 15-20 minutes jusqu'à ce que les miettes de pain soient bien dorées.
6. Servir chaud accompagné de rondelles de citron.

SAUCE BÉCHAMEL (8 PERSONNES)
60 g beurre
70 g farine de blé
800 ml lait
Sel, muscade et poivre noir

1. Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la farine. Éloigner la casserole du feu et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois pendant 1 minute en prenant garde à ne pas laisser de grumeaux.
2. Ajouter 250 ml de lait et fouetter le mélange rapidement jusqu'à élimination complète des grumeaux.
3. Ajouter progressivement le reste de lait tout en continuant à fouetter. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade.
4. Continuer de fouetter à feu doux pendant environ 10 minutes.
5. Servir chaud.

Remarque : utilisez cette sauce pour réaliser vos lasagnes bolognaise ou votre moussaka (CF. RECETTES : Lasagnes bolognaise ou Moussaka) ou en accompagnement de votre salade de poivrons grillés (CF. RECETTE : Salade de poivrons grillés).

FRITES (4 PERSONNES)
500 g pommes de terre épluchées
3 cs huile végétale
Sel

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Couper les pommes de terre en petits bâtonnets.
3. Les mettre dans un saladier d'eau, puis les égoutter. Les sécher complètement à l'essuie-tout.
4. Badigeonner les pommes de terre d'huile végétale et les mettre dans le panier à friture du Jet Fryer.
5. Les faire cuire pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
6. Dès que les pommes de terre sont sorties de la friteuse, saler à votre convenance.

SAMOUSSAS VÉGÉTARIENS (8 PERSONNES)
Pour la pâte :
200 g farine blanche
1 pincée de sel
3 cs huile de sésame
190 ml eau

Pour la garniture :
2 cs beurre clarifié
1/2 oignon finement haché
1 cs de gingembre frais râpé
1 gousse d'ail finement hachée
2 cc curcuma moulu
1 cc cumin moulu
1/2 cc graines de moutarde
1/2 cc piment de Cayenne moulu
300 g pommes de terre épluchées, cuites et coupées en petits dés
150 g carottes épluchées, cuites et coupées en petits dés
Sel et poivre
60 ml huile d'arachide

1. Mélanger la farine, le sel, l'huile et l'eau. Pétrir le mélange pendant 10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer pendant 20 minutes.
2. Dans une grande poêle à frire, faire revenir les oignons, le gingembre et l'ail dans le beurre clarifié pendant 3 minutes jusqu'à ce que le tout ramollisse. Ajouter les épices légèrement grillées et mélanger. Ajouter les pommes de terre et les carottes cuites au mélange, bien mélanger et assaisonner de sel et de poivre. Réserver.
3. Préchauffer le Jet Fryer.
4. Diviser la pâte en 8 à 10 parts. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatir chaque morceau de pâte en formant un cercle, puis découper le cercle en deux. Former un cône avec chaque morceau puis fourrer le cône du mélange de légumes. Refermer les bords des samoussas de façon à former des triangles.
5. Mettre 4 ou 5 samoussas dans le panier à friture, les badigeonner d'huile d'arachide et faire cuire pendant 15-20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur l'extérieur.
6. Servir chaud accompagné de sauce aigre-douce ou de chutney de fruits.

COURGETTES FARCIES (4 PERSONNES)
60 ml huile d'olive
1 oignon blanc finement haché
1 gousse d'ail finement hachée
45 g amandes effilées
30 g canneberges séchées
Sel, poivre et cannelle moulue
400 g bœuf haché
6 courgettes de taille moyenne
300 g gouda râpé

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon et l'ail jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter les pignons, les amandes et les canneberges, puis assaisonner de sel, poivre et cannelle. Une fois le mélange bien doré, ajouter le bœuf haché, laisser cuire à nouveau pendant 10 minutes puis réserver.
3. Blanchir les courgettes dans une casserole d'eau bouillante pendant quelques minutes. Sortir les courgettes de la casserole, puis les couper en deux dans le sens de la longueur. Vider chaque moitié de courgette à l'aide d'une cuillère. Réserver.
4. Garnir les courgettes avec le mélange de viande et éliminer l'excédent de liquide. Recouvrir de fromage râpé. Les disposer par petits groupes dans le panier à friture du Jet Fryer et laisser cuire pendant environ 30 minutes pour chaque groupe.
5. Servir chaud.

Remarque : le nombre de moitiés de courgettes par groupe varie en fonction de la taille des courgettes.

BOTTES DE HARICOTS VERTS AU BACON (4-6 PERSONNES)
250 g haricots verts
4-6 tranches de bacon fumé
2 cs huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Ajouter une cuillère à soupe de sel dans une casserole d'eau bouillante et blanchir les haricots verts pendant 3 minutes maximum. Égoutter les haricots et réserver.
3. Prendre une petite botte de haricots verts et entourer la botte d'une tranche de bacon à mi-hauteur. Fixer le bacon à l'aide d'un cure-dents pour éviter qu'il ne se détache lors de la cuisson.
4. Badigeonner d'huile d'olive et assaisonner. Faire cuire les bottes au panier à friture pendant 15-20 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit bien doré.
5. Servir chaud en accompagnement.

POMMES DE TERRE À L'AIL (4-6 PERSONNES)
700 g petites pommes de terre
2 cs huile d'olive
1 gousse d'ail finement hachée ou écrasée
1 cs paprika fort
15 g persil frais finement haché
Sel

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Couper chaque pomme de terre en trois ou quatre rondelles, les mettre dans un saladier d'eau et les égoutter pour éliminer l'amidon.
3. Dans le même saladier, mettre les rondelles de pomme de terre, l'huile d'olive, l'ail et le paprika. Bien mélanger.
4. Mettre les pommes de terre assaisonnées directement dans le panier à friture et les faire cuire pendant 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Remuer de temps en temps.
5. Saupoudrer de sel et de persil avant de servir. Servir chaud.

SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE (4-6 PERSONNES)
1 gros poireau, uniquement la partie blanche
2 cs beurre doux
375 ml vin rouge
1-2 cubes de bouillon de bœuf poivre noir
1-2 feuilles de laurier
800 ml eau ou bouillon de viande
1 baguette coupée en tranches épaisses
300 g gruyère en tranches

1. Hacher le poireau en petites rondelles. Faire revenir le poireau dans une poêle au beurre jusqu'à ce qu'il soit légèrement caramélisé en remuant constamment.
2. Ajouter le vin rouge pour déglacer la poêle en raclant le fond à l'aide d'une cuillère.
3. Assaisonner de poivre noir et ajouter les feuilles de laurier. Ajouter l'eau ou le bouillon de viande et faire bouillir pendant 20 minutes.
4. Préchauffer le Jet Fryer. Faire griller le pain pendant 10 minutes.
5. Disposer une tranche de fromage sur chaque tranche de pain grillé et mettre le tout dans le panier à friture pendant 5 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu et bruni.
6. Servir la soupe chaude dans des bols et disposer une tranche de pain avec le fromage au-dessus de chaque bol.

Remarque : vous pouvez également remplacer le gruyère par un autre fromage à faire fondre, tel que de l'emmental, de l'edam ou du gouda.

GALETTE DE RÖSTI AU SAUMON FUMÉ (4 PERSONNES)
250 g pommes de terre épluchées
1/4 oignon rouge finement haché
Sel et poivre noir
2 cs huile d'olive
1 pot de fromage à tartiner à température ambiante
80 g saumon fumé en fines tranches
Aneth finement haché

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Râper les pommes de terre et les mettre dans un saladier. Ajouter l'oignon finement haché, saler et poivrer, puis mélanger le tout.
3. Badigeonner d'huile un plat allant au four adapté à la cuve du Jet Fryer, puis y verser le mélange à la cuillère en malaxant délicatement avec vos doigts pour obtenir une pâte bien répartie.
4. Badigeonner d'huile d'olive, placer le plat dans le panier à friture et faire cuire pendant 30-35 minutes jusqu'à ce que le tout soit bien cuit et doré.
5. Laisser refroidir pendant quelques minutes. Couper la galette en huit parts égales et utiliser une poche à douille pour décorer la galette de petits tourbillons de fromage, recouvrir d'une tranche de saumon fumé et garnir avec l'aneth.

Remarque : vous pouvez remplacer le saumon par du jambon fumé.

BOURGUIGNON AUX CHAMPIGNONS (3-4 PERSONNES)
90 g beurre doux
1-2 gousses d'ail
1/2 botte de persil frais équeuté
1 échalote hachée
Sel et poivre noir
12-15 champignons lavés
Chapelure ou miettes de pain (optionnel)

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Au robot, réaliser une purée avec le beurre, le persil, l'échalote et l'ail. Saler et poivrer.
3. À l'aide d'une petite spatule, garnir les champignons avec le mélange et les disposer dans le panier à friture en positionnant le côté garni vers le haut.
4. Faire cuire pendant 15-18 minutes et servir chaud.

Remarque : pour obtenir une texture croustillante, disposer des miettes de pain ou de la chapelure au-dessus du mélange.

POULET GARNI AUX ÉPICES INDIENNES (4 PERSONNES)
2 piments noirs vidés et épépinés
1 cc graines de cardamome
1/4 bâton de cannelle
3 clous de girofle
1 petite tranche de gingembre pelée et hachée
2 blancs de poulet désossés et aplatis
Huile d'arachide ou de sésame
Sel et poivre noir

1. Dans une poêle à frire, faire légèrement griller à sec les graines de cardamome, la cannelle et les clous de girofle jusqu'à ce qu'ils libèrent leurs arômes. Faire griller les piments directement au-dessus du feu.
2. Préchauffer le Jet Fryer.
3. Au robot, mixer les épices grillées avec le gingembre et les piments grillés jusqu'à ce que le tout forme une pâte.
4. Étaler le mélange sur les blancs de poulet et les enrouler. Badigeonner d'huile d'arachide ou de sésame, saler et poivrer.
5. Faire cuire au panier à friture du Jet Fryer pendant 50-60 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et cuits.
6. Couper en rondelles comme pour une roulade et servir chaud avec du riz basmati ou du riz vapeur.

Remarque : pour éviter que les blancs de poulet ne s'ouvrent pendant la cuisson, les ficeler avec une ficelle de cuisine que l'on retirera avant de découper les blancs.

TOMATES CERISE GRILLÉES À L'AIL ET AU ROMARIN (4 PERSONNES)
12 tomates cerise coupées en deux
2 gousses d'ail finement coupées
24 petites branches de romarin (environ 3-4 feuilles sur chacune)
60-80 ml huile d'olive
Sel et poivre noir

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Mettre les tomates dans le panier à friture en disposant le côté coupé vers le haut
3. Disposer une branche de romarin et une tranche d'ail sur chaque moitié de tomate.
4. Arroser d'huile d'olive, saler, poivrer, et mettre le panier à friture dans le Jet Fryer.
5. Faire cuire pendant 10-15 minutes jusqu'à ce qu'elles ramollissent légèrement.
6. Servir chaud.

Remarque : vous pouvez également utiliser d'autres herbes pour assaisonner les tomates (ex : basilic, thym, origan, etc.).

GRATIN DAUPHINOIS (4 PERSONNES)
500 g pommes de terre coupées en fines rondelles
50 ml crème fraîche épaisse
50 ml lait entier
Sel poivre noir, muscade râpée
50 g gruyère ou autre fromage à faire fondre râpé

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. À l'aide d'un couteau ou d'une mandoline, couper les pommes de terre et les mettre dans un saladier d'eau, puis les égoutter et les sécher dans un torchon.
3. Mettre les pommes de terre, la crème, le lait et les épices dans un saladier et assaisonner. Mélanger et verser le mélange dans un plat allant au four adapté à la cuve du Jet Fryer.
4. Répartir le fromage de façon égale sur le mélange et faire cuire pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien doré et les pommes de terre bien ramollies.
5. Servir chaud.

RATATOUILLE (4-6 PERSONNES)
1 aubergine de taille moyenne coupée en rondelles
1/2 oignon haché
1 gousse d'ail finement hachée
3 courgettes coupées en rondelles épaisses
3 tomates épépinées et coupées en dés
1 poivron jaune vidé, épépiné et coupé en dés
1 poivron rouge vidé, épépiné et coupé en dés
2-3 cs huile d'olive
Sel et poivre noir
1 cc thym frais ou séché
1/2 cc herbes de Provence

1. Couper l'ensemble des légumes selon les indications ci-dessus. Saler généreusement les rondelles d'aubergine et laisser reposer pendant 30 minutes.
2. Préchauffer le Jet Fryer. Rincer et égoutter l'aubergine et couper chaque rondelle en quartiers.
3. Mettre tous les légumes dans un saladier, ajouter l'huile et assaisonner de sel et poivre. Ajouter le thym et verser le mélange dans un plat allant au four adapté au panier à friture du Jet Fryer.
4. Laisser cuire pendant 30 minutes en remuant de temps en temps.
5. Servir chaud.

CROUTONS PROVENÇAUX
2 baguettes de taille moyenne
Huile d'olive en spray
2 cc herbes de Provence

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Couper les baguettes en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Couper chaque tranche en dés de 1 cm.
3. Verser les dés de pains dans un saladier et arroser légèrement d'huile d'olive de façon à les recouvrir de façon égale. Saupoudrer d'herbes de Provence.
4. Verser le tout dans le panier à friture du Jet Fryer et les faire dorer pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent croustillants.
5. Laisser refroidir et servir comme garniture pour accompagner les salades ou les soupes.

BROCHETTES DE BŒUF AU SATÉ (4 PERSONNES)
100 ml lait de coco
1 tranche de gingembre frais
1 botte de citronnelle, uniquement la partie épaisse, finement hachée
1 cc curcuma moulu
2 cc graines de coriandre moulues
1/2 cc piment de Cayenne
1 pincée de cumin moulu
Sel et poivre noir
400 g escalopes de veau coupées en lamelles épaisses
12 tiges de bambou
Huile d'arachide ou de sésame

1. Réaliser une marinade avec le lait de coco, le gingembre, la citronnelle et les épices. Ajouter le sel et le poivre, puis le veau. Recouvrir de film alimentaire et laisser reposer pendant au moins une heure.
2. Préchauffer le Jet Fryer.
3. Embrocher les lamelles de veau marinées avec les tiges de bambou préalablement trempés dans l'eau chaude pour empêcher qu'ils ne brûlent lors de la cuisson. Badigeonner d'un peu d'huile d'arachide ou de sésame, puis saler et poivrer légèrement.
4. Mettre les brochettes dans le panier à friture du Jet Fryer en laissant un espace entre chaque brochette, puis faire cuire pendant 20-25 minutes. Remuer et retourner les brochettes si besoin.
5. Servir chaud.

Remarque : vous pouvez également remplacer le veau par des blancs de poulet accompagné de sauce soja.

LÉGUMES GRILLÉS À LA PROVENÇALE (4-6 PERSONNES)
1 grosse aubergine coupée en dés
250 g petites pommes de terre coupées en dés
250 g courgettes en rondelles
500 g tomates coupées en rondelles épaisses
1 oignon rouge coupé en rondelles
250 ml huile d'olive
Persil finement haché Basilic frais finement haché Sel et poivre

1. Saupoudrer l'aubergine de sel et laisser reposer pendant 30 minutes. Pendant ce temps, couper les autres ingrédients en dés de taille égale. Égoutter l'aubergine et réserver.
2. Préchauffer le Jet Fryer.
3. Mélanger l'aubergine, les courgettes, les pommes de terre, les tomates, l'oignon, le persil et le basilic dans un saladier. Saler et poivrer.
4. Arroser le tout d'huile d'olive et mettre dans le panier à friture du Jet Fryer.
5. Faire cuire pendant 80 minutes jusqu'à ce que les légumes ramollissent. Servir chaud.

Remarque : remuer de temps en temps les légumes pour obtenir une cuisson bien homogène.

BANANES FLAMBÉES AU BRANDY (4-6 PERSONNES)
3 bananes mûres
2 cs huile végétale
2 cs sucre
1 cc cannelle moulue
1 cc beurre
60 ml brandy

1. Préchauffer le Jet Fryer.
2. Éplucher les bananes et les couper chacune en environ 6 rondelles en diagonale, puis les mettre dans le panier à friture.
3. Badigeonner d'un peu d'huile végétale et faire cuire pendant 20-25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Remuer de temps en temps.
4. Sortir les bananes du Jet Fryer et saupoudrer de sucre et de cannelle.
5. Mettre les bananes dans une poêle beurrée. Une fois les bananes chaudes, les retirer du feu et ajouter le brandy. Remettre immédiatement la poêle sur le feu pour que le brandy prenne feu.
6. Une fois les flammes évanouies, éteindre le feu et servir chaud.

POIRES AU MIEL ET AU YAOURT (6 PERSONNES)
3 poires coupées en deux sur la longueur
100 ml miel
1 citron
1 cc graines de fenouil fraîchement moulues
1/2 cc anis
6 cs yaourt grec

1. Retirer le trognon et les tiges de chaque moitié de poire à l'aide d'une cuillère à pommes parisienne.
2. Disposer chaque moitié de poire sur un rectangle d'aluminium, ajouter une cuillère à soupe de miel sur chacune et arroser d'un peu de jus de citron. Saupoudrer le tout d'épices et envelopper les poires dans l'aluminium. Renouveler l'opération pour chaque moitié de poire.
3. Préchauffer le Jet Fryer et mettre les poires enveloppées dans le panier à friture, face coupée vers le haut. Laisser cuire pendant 60 minutes.
4. Retirer l'aluminium et servir sur une assiette avec le jus de cuisson.
5. Servir avec une cuillère à soupe de yaourt grec et une touche de miel.

Remarque : cette recette est idéale avec un accompagnement de noix telles que des amandes, noix, pistaches, etc.

JET FRYER by VITAGY KITCHEN

Distribué par: WIN DIRECT S.L.
Rambla Catalunya, 124, Ático,
08008 Barcelona, Espagne.
www.windirect.es